



KÖRİ SOSLU TAVUK

2 tavuk göğsü
1 çay kaşığı köri
1 kutu sıvı krema
1 soğan
Kekik
Fesleğen
Pulbiber
Nane
Tuz

Köri soslu tavuk için önce tavukları jülyen doğrayın. Zeytinyağıyla harmanlayın. Tavaya alın ve renkleri dönene kadar pişirin. Ardından soğanları piyaz doğrayın ve tavuklara ekleyin. Soğanlar kendinden geçince kremayı ve baharatları ekleyin. 10 dakika daha pişirin. Tavuğun diriliğini damak zevkinize göre ayarlayın. En son baharatları ve tuzu ekleyin. Köri soslu tavuk yemeğe hazır.

